

Réaliser tout type de sushi et plats à base de poisson cru selon les méthodes japonaises

RS6322 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42720, 42712, 21567
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/05/2023
Date d'échéance	31/05/2028

Certificateur(s)

JB MOGADOR · SIRET : 50446865300044

JB MOGADOR · SIRET : 50446865300028

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le développement rapide du marché du sushi en France a entraîné un besoin de main-d'œuvre immédiat sans qu'aucune structure permette de former des chefs spécifiquement pour le travail du poisson cru. Cette tendance a été encore renforcée par la concurrence acharnée que se livrent les grandes enseignes notamment en matière de prix. De ce fait, certaines d'entre elles ont recruté des personnels non formés et non qualifiés entraînant une baisse inquiétante de la qualité des sushis proposés en France et une image qui commençait à se dégrader.

Cette certification apportera une professionnalisation des artisans et professionnels de l'alimentation qui exercent des métiers tel que restaurateurs et employés de restauration, poissonniers et écaillers, traiteurs, chef de rayon et employés de grande et moyenne surface, commerçants alimentaires....

Elle permettra aussi :

- de clarifier le marché en rassurant les consommateurs par une garantie qualité
- d'imposer un strict respect du cadre réglementaire, particulièrement exigeant en matière de restauration à base de produits crus.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1. Commander les différents poissons comestibles crus en tenant compte de leur origine, des labels « bio » et/ou « pêche respectueuse de l'environnement » afin de rassurer le client sur sa traçabilité

C2.Examiner les poissons reçus en s'appuyant sur des critères observables (étiquettes, bons de livraisons ou autres indications sur le produit) et en effectuant des relevés (mesure de la température, examen de la chair et de l'odeur du poisson) afin d'évaluer le niveau de fraîcheur du produit et de s'assurer de sa qualité.

C3. Préparer le riz à sushi selon la recette japonaise en s'appuyant sur les techniques de cuisson, d'assaisonnement et/ou de mélange spécifique afin de proposer des produits conforme à la méthode pour les clients et faciliter par ailleurs l'obtention d'une préparation dans les bonnes proportions lors de la confection des sushis

C4.Découper les différents poissons crus (suivant la technique japonaise) à l'aide des 2 couteaux spécifiques Deba et Yanagi afin de préparer des filets de poissons utilisables pour la réalisation des différents plats de sushi.

C5. Affûter les couteaux régulièrement en prêtant attention à l'angle d'aiguisage et en utilisant le matériel approprié (la pierre à aiguiser) afin d'assurer une découpe nette et précise à chaque utilisation.

C6. Préparer les tranches de poisson à partir des filets et ce, en respectant le protocole de découpe adapté à la taille du poisson afin de réaliser les sushi type nigiri (boulette de riz surmontée d'une lamelle de poisson) ou de type chirashi (bol de riz recouvert de poisson).

C7. Découper le poisson en lanières ou en tartare en utilisant les techniques de découpe appropriées à chaque type

de maki et en leur donnant la bonne forme afin de réaliser les trois principales sortes de maki (hoso maki, maki California et temaki).

C8. Réaliser manuellement l'assemblage avec le riz en s'assurant de la justesse du poids du riz par boulette afin d'obtenir des sushis de forme régulière.

C9. Confectionner les sushi dans un temps déterminé en ayant préparé les ingrédients en amont et organiser son plan de travail afin d'assurer la rentabilité du plat et satisfaire la clientèle dans un délai acceptable

C10. Confectionner des sashimi en appliquant la technique de découpe spécifique afin d'obtenir le calibrage propre à ce plat.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir 18 ans révolus
- Avoir une formation dans le domaine de la cuisine (CQP ou CAP poissonnier, chef de cuisine, préparateur en produits de la mer...) ou avoir une expérience en poissonnerie, rayon frais, traiteurs, en préparation culinaire ou posséder l'habilitation HACCP.
- Intérêt et goût pour la cuisine japonaise

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Chaque jury est composé de 3 personnes (67% externe) :

- Le directeur de l'école WASABI ou son délégué
- 1 chef professionnel ayant plus de cinq années d'expérience professionnelle dans le domaine du sushi
- 1 représentant d'un organisme officiel japonais ou d'une association de Japonais en France.

Base légale

Date de décision	31/05/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/05/2028
Date de dernière délivrance possible	30/11/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.wasabi.fr/11-professionnels>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6322/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1

Prix indicatif	1 600 € – 2 400 €
Durée	32 – 48 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	127
Parcours menés à terme	120
Taux d'achèvement	94 %
Période	01/2024 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	150
Montant total engagé	391 890 €
Coût moyen par dossier	2 613 €
Durée moyenne	50 h
Période	12/2023 – 09/2026
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	3 %
Entreprise	2 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.